COZZE ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di cozze,
- una tazza di besciamella (preparata con 40 g di burro, due cucchiari rasi di farina, una presa di sale, un bicchiere di latte),
- un tuorlo,
- abbondante olio di semi,
- 100 g di pangrattato,
- sale.

Pulite le cozze, spazzolandole bene sotto l'acqua corrente per liberarle dalle incrostazioni; poi mettetele sul fuoco, in un tegame, e lasciatevele finché si saranno aperte.

A questo punto sgusciatele.

Dopo aver preparato la besciamella con gli ingredienti indicati e seguendo la ricetta classica (dovrà risultare piuttosto densa), legatela con il tuorlo, quando è ancora calda, e stendetela in un largo piatto.

Mettete le cozze nella besciamella e lasciatevele per qualche minuto, in modo che si gonfino bene.

Intanto ponete al fuoco la padella dei fritti con abbondante olio.

Quando questo fumerà, prelevate le cozze, una per volta, con un cucchiaino, lasciando attaccata un po' di besciamella; passatele nel pangrattato, immergetele nell'olio fumante e lasciatele colorire da tutte le parti; man mano che saranno pronte, toglietele dall'olio con la paletta bucata, ponetele a sgocciolare su un foglio di carta da cucina, salatele e tenetele in caldo.

Predisponete ora degli stecchi da cucina piuttosto lunghi e infilate in ognuno di essi quattro cozze.

Disponete gli spiedini così preparati sul piatto da portata e serviteli caldissimi (se occorre, potete riscaldarli nel forno): ottimi come antipasto, ma anche come "spuntino di mezzanotte".